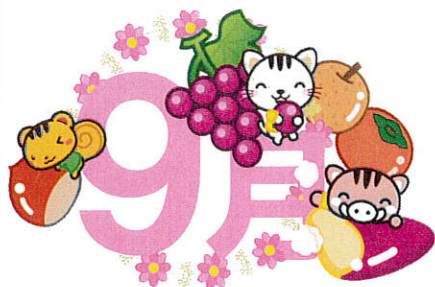


# 2022年9月 給食配膳表



今月の目標  
朝食を見直して、  
生活リズムを整えよう。



**2日(金)**

ポテトサラダ

チキンミンチカツ

パン コンソメスープ

料理を知らう  
ポテトサラダ

5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)
<p>お好み揚げ </p> <p>煮浸し </p> <p>ごはんかぼちゃのみそ汁 </p> <p>食品を知らう みそ</p>	<p>ビビンバ </p> <p>麦ごはん もずくスープ </p> <p>食品を知らう もずく</p>	<p>蒸し焼売 </p> <p>あさりの佃煮 </p> <p>ごはん 回鍋肉 (ホイコーロウ) </p> <p>外国の料理を知らう 回鍋肉</p>	<p>のりの佃煮 </p> <p>揚げ豆腐のきのこあんかけ </p> <p>ごはん 里いものみそ汁 </p> <p>行事を知らう お月見</p>	<p>フルーツポンチ </p> <p>スライスチーズ 秋なすの減量パン ミートスパゲティ </p> <p>旬の食品を知らう 秋なす</p>
12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)
<p>鱈の松葉開きフライ </p> <p>きんぴらごぼう </p> <p>ごはんじゃがいものみそ汁 </p> <p>料理を知らう 鱈の松葉開き</p>	<p>ドライカレー </p> <p>プルーンヨーグルト </p> <p>麦ごはん ポトフ </p> <p>食品を知らう ひよこ豆</p>	<p>かぼちゃ挽肉フライ </p> <p>もやしとピーマンのぼんず炒め </p> <p>ごはん 大豆の磯煮 </p> <p>食品を知らう かぼちゃ</p>	<p>さわらのおろし煮 </p> <p>小松菜とひじきの炒め物 </p> <p>ごはん たぬき汁 </p> <p>食品を知らう ひじき</p>	<p><b>文化発表会</b></p>
19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)
<p><b>敬老の日</b></p>	<p>はちみつ大豆 </p> <p>肉みそひじき </p> <p>麦ごはん にゅうめん </p> <p>地場産物を食べよう はちみつ大豆</p>	<p>鯛の甘露煮 </p> <p>キャベツのゆかり和え </p> <p>ごはん 肉じゃが </p> <p>食品を知らう いわし</p>	<p>コロッケ </p> <p>ふりかけ 切干し大根と小松菜のソテー </p> <p>ごはん 豆腐のみそ汁 </p> <p>食品を知らう 切干大根</p>	<p><b>秋分の日</b></p>
26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)
<p>白身魚のフライ </p> <p>小松菜のツナ炒め </p> <p>ごはん わかめのみそ汁 </p> <p>食品を知らう 小松菜</p>	<p>はりはり漬け </p> <p>ヨーグルト </p> <p>カレーライス(麦ごはん) </p> <p>料理名を知らう はりはり漬け</p>	<p>鶏肉の唐揚げ </p> <p>三色ナムル </p> <p>ごはん 白菜スープ </p> <p>料理名を知らう ナムル</p>	<p><b>体育大会</b></p>	<p>カレーキャベツ </p> <p>トマトケチャップ フランクフルト </p> <p>パン きのみシチュー </p> <p>旬の食品を知らう きのこ</p>